

令和3年度「兵庫のめぐみ学校給食」実施予定献立一覧（市町）



地区	市町組合名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
阪神	芦屋市	1月28日	ごはん 牛乳 鱧のフライ ひねボン ばちじる		米、鱧、ひねどり、人参、たまねぎ、にんじん、椎茸	鱧やひね鶏、米、野菜など県産の食材を使用し、地場産物を改めて知る献立にした。また、兵庫の郷土料理であるばち汁もとり入れ、地域の食文化を知ること狙いとしている。
	伊丹市	1月27日	ごはん 牛乳 小松菜コロッケ 白菜の柚子香和え じゃぶ煮		米、小松菜、白菜、柚子果汁、鶏肉、豆腐、玉ねぎ、青ねぎ	小松菜コロッケの小松菜は兵庫県産を使用し、メーカーで製造していただいた。その他にも県産の食材を使用し、また、但馬地域の郷土食である「じゃぶ煮」を取り入れた。
	宝塚市	1月25日	米飯 牛乳 宝塚ねぎの甘辛煮 さつまいもの味噌汁 ちりめん昆布	さつまいも、キャベツ、白ねぎ(宝塚ねぎ)	米、鶏肉、しらす干し	今年の中学校の学校給食週間の献立は「ひょうご五国のめぐみを味わう給食」とした。この日は地元宝塚市産の食材を使った「阪神のめぐみ」を味わう献立として、特産化を目指している宝塚ねぎのほか、学校給食のために作付けしてもらったさつまいもとキャベツを使用したものである。
	川西市	1月26日	ごはん 牛乳 あんかけうどん 鶏肉のゆずソースかけ		米、うどん、はくさい、鶏肉	精米は年間を通じて県内産を使用している。「ゆず」について、JAと調整して地域産の農作物の活用を検討していたが、今年度は使用なし。
	三田市	1月25日	ごはん 牛乳 三田ポークと太ネギの井かき揚げ ぼんかん	米、豚肉、極太ネギ、人参	牛乳	地域産の米や特産物を使用し、地場産物や地産地消について改めて知る献立とした。精白米に関しては、年間を通して地域産「どんとこい」を使用している。
	猪名川町	1月27日	ごはん 牛乳 じゃぶ煮 はたはたの唐揚げ かこの酢の物	米、生しいたけ、だいこん、はくさい	鶏もも肉、かに身、はたはた	年間通じて地域産の米を使用。また、地元産の野菜を取り入れる。給食週間は【兵庫五国の食文化】をテーマとし、但馬の特産を取れ入れた。はたはたは骨も食べやすいよう、から揚げにし、かこの酢の物は彩りが美しくなるよう白菜や若布と合わせた。新温泉町の伝統食じゃぶ煮で多くの食材を使用する。
丹波	丹波市	1月24日	ごはん 牛乳 ぼたん汁 ハタハタの唐揚げ 白菜のごま和え	米、猪肉、大根、人参、根深ねぎ、みそ、白菜、小松菜	牛乳、ハタハタ	丹波市でとれた米をはじめ、猪肉や冬野菜を多く使用しており、みそも丹波市で採れた米と大豆を使用している。身近である食材を多く取り入れることで、自然の豊かな恵みに感謝し、丹波を大切に思う心の育成をねらいとする献立である。
播磨東	加古川市	1月24日	紫黒米入りご飯 牛乳 鯖のごま焼き キャベツの甘酢和え 恵幸川汁 味付けのり	紫黒米、米、酒粕、みそ	牛乳、鶏肉、鶏つくね、岩津ねぎ、大根、白菜、ゆず果汁、味付けのり	加古川市のご当地グルメ「恵幸川(エコがわ)鍋」をアレンジした「恵幸川汁」を提供。市内業者の酒粕・みそや県内産の鶏肉・野菜を使用し、地場産物のおいしさを伝えられるような献立とした。また、主食は市内の農事組合法人志方東営農組合で栽培されたブランド米「志方健やか米」に紫黒米を混ぜて炊飯したもの。
	高砂市	1月27日	ごはん 牛乳 鯖の幽庵焼き もやしのあえもの つぼ汁 味付けのり	米、牛乳	ゆず果汁、もやし、みそ、味付けのり	令和3年度全国学校給食週間のテーマを「日本全国味めぐり」～各地の郷土料理やご当地グルメを味わおう～とし、この日は兵庫県をテーマとしており、地場産物や県内の食品・郷土料理を味わうことのできる献立とした。
	稲美町	1月24日	ごはん 牛乳 はたはたの一夜干し れんこんのきんぴら ばち汁 ゆずゼリー	米、みりん、にんじん、ねぎ	はたはた、れんこん、そうめんばち、たまねぎ、かまぼこ、ゆずゼリー、牛乳	今年は、給食週間のテーマを『Let's be foodie! Enjoy Hyogo weeeeeek!』とし、兵庫県の食材を多く取り入れ、味わい、楽しめる献立とした。給食週間に使用する食材のべ73品目中稲美町産23品目、兵庫県産26品目となっている。

地区	市町組合名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
播磨東	播磨町	1月24日	ゆで干し大根ご飯 牛乳 鶏肉の甘辛煮 そうめん汁	米	ゆで干し大根、ちりめんじゃこ、牛乳、鶏肉、青ねぎ	地域産のものは少ないが、県産の野菜や食材を積極的に使用することで、地産地消の良さを子どもたちに伝えられる献立にしている。24日は先人の智恵をいかした「ゆで干し大根」のおいしさを伝える献立とした。 給食週間中は、地域産の大根や兵庫県産の岩津ねぎ、ちりめんじゃこ ひじき、太刀魚、はたはた、味付けのりなどの食材を使用。
	西脇市	1月24日	コッペパン 牛乳 黒田庄和牛のミートソース焼き エリンギスープ 金ごまマヨサラダ ミルメーク	黒田庄和牛ミンチ、金ごま、にんじん	牛乳、れんこん	今年の給食週間は、「兵庫五国の恵みを味わおう」をテーマとし、1日目は播磨の食材やメニューを取り入れ、地場産物を堪能してもらう献立とした。西脇市の特産品である黒田庄和牛を使い、姫路の名産であるれんこんを合わせ、ミートソース焼きにする。黒田庄和牛は、毎年市から助成金をいただき、年一回提供しているが、このメニューで、今年度二回目の提供となる。
	三木市	1月24日	ごはん 牛乳 さばの塩焼き キャベツのおかかあえ かす汁	米、キャベツ、にんじん、削りぶし、大根、じゃがいも、青ねぎ、酒かす		市内産の米や野菜を使用。三木市は山田錦の生産量が全国一。三木市は地形や気候が山田錦の栽培に適しており、市内の酒蔵の酒粕で「かす汁」を作る。市内の工場公園の中の企業のかつぶしをあえ物に使用する。
	小野市	1月28日	ごはん 牛乳 ばち汁 播州鶏の醤油麹焼き ほうれん草の金ごま和え	米、牛乳、人参、大根	そうめんばち、播州百日どり、金ごま	多可町の播州百日どりや西脇市の金ごまなどを取り入れ、小野市近郊(北播磨地域)で地域一丸となって生産されている食材を子どもたちに知ってもらおうきっかけとなる献立にしている。
	加西市	1月28日	ごはん 牛乳 加西かぼちゃコロッケ 豆乳クリームスープ ブロッコリーのごま和え	米、白菜、かぼちゃ(ダークホース)、青大豆	牛乳、チンゲン菜	地元産野菜の活用の幅を広げるため、今年度初の試みとして、地元で栽培された栗のような食感のダークホースという品種のかぼちゃを使った「かぼちゃコロッケ」(製造は業者委託)を提供します。また、スープには地域のまちづくり団体が作った青大豆を使用します。米は地元産の「ヒノヒカリ」を使用。その他の野菜類についても、市農政課やJA直売所等と連携して地元産を積極的に使用している。
	加東市	1月26日	もち麦ご飯 牛乳 豚汁 淡路玉葱コロッケのソースかけ ごまじゃこサラダ かとうのももゼリー	米、もち麦、大根、玉葱、人参、山の芋、ケール、桃(白鳳)	玉葱(コロッケ)、しらす干し	『昔の給食を知ろう 第2弾』をテーマに、年代別に特色を生かした給食を提供し、26日は現在の給食として、栄養バランス、季節感、地産地消などを中心としたバラエティに富んだ内容にしている。なかでも、加東市特産品の“山の芋”を豚汁に入れ、“桃(白鳳)”については、今年収穫されたものを加東市学校給食オリジナルゼリーとして提供。また、昨年度から、もち麦をご飯や料理に取り入れ食物繊維の良さをアピールするなど、地域の色々な食材のすばらしさを伝える。
	多可町	1月27日	黒豆ご飯 牛乳 たこのから揚げ 野菜の白和え 大根のみそ汁	米、黒豆、豆腐	牛乳、大根、ほうれん草、たこ	「全国学校給食週間～兵庫のめぐみを味わおう～」と題して、一週間を通して地域産・兵庫県産の食材を多く使用した献立を提供する。多可町産だけでなく、県内の特産物についても知らせ、理解を深めさせる機会とする。
播磨西	姫路市	1月24日	ごはん 牛乳 じゃぶ 真鯛のてんぷら 味付けのり	米、真鯛	岩津ねぎ、味付けのり	地域産の米や野菜、県産食材を使用し、兵庫県内の郷土料理である「じゃぶ」を実施し、郷土料理に興味を持つ献立とした。真鯛は、姫路市水産漁港課の事業で、市内坊勢産真鯛を無償提供してもらい学校給食に提供する。学校給食期間中は特に姫路市や兵庫県の特産物を生かした献立を取り入れている。
	神河町	1月25日	あなご丼 牛乳 野菜のゆず風味 もち麦そうめん汁 淡路島プリン	米、きゃべつ、人参、青ねぎ、ゆず	鶏ささみ、もち麦そうめん、淡路島プリン、牛乳	地域産の米や野菜、県産の食材を使用し、地産地消の意味・地域の食材の良さを伝える献立にしている。地域産のゆずは、果汁として年間を通して使用している食材です。

地区	市町組合名	実施日	献立名	活用した地場産物		献立の説明
				地域産	県内産	
播磨西	相生市	1月26日	ごはん 牛乳 はもの天ぷら キャベツのおかか和え 昆布(こぶ)汁 ふりカキ	米、大根、キャベツ、ふりカキ	はも	相生市の学校給食では、地元でとれた旬の野菜を積極的に使用しています。この日は、キャベツと大根が地元でとれた野菜です。 相生特産の牡蠣を使ったふりかけ「ふりカキ」を使用しました。ふりカキは、「蒸しがき」を製造する際に出る「牡蠣のエキスを含んだ汁」をしみ込ませたかつお節と丸ごとの牡蠣を乾燥し細かく粉砕したものを混ぜ合わせています。 主菜は、姫路坊勢漁協で水揚げされた「はも」に米粉の天ぷら粉をつけて揚げました。以前に実施して、魚が苦手な児童・生徒にも好評だった献立です。
	赤穂市	1月26日	わくわくごはん 牛乳 ハタハタの磯辺揚げ ほうれん草のおひたし 大根汁 味付け海苔	米、三彩米、ほうれん草、切り干し大根、大根、豆腐、油揚げ、味付け海苔、ネギ	ハタハタ、豚肉、かまぼこ	地元の豆腐屋や漁協とも連携して県内産物をふんだんに取り入れた「地場産デー」。米や野菜も地元産を多く活用し、兵庫県のみぐみを感じる献立とした。
	太子町	1月25日	わかめごはん 牛乳 がんと高野豆腐の煮物 かす汁 みかん	米、里芋、たけのこ、大根	豆腐、油揚げ、酒かす	地域産の米、地元生産者からの野菜、県産の食材を多く使用し、兵庫県の郷土の味「かす汁」に使用した。その食材のたけのこは、地域産で、年間を通して計画的に使用している。 これらの食材を給食に使用することによって子ども達に郷土を愛する心を育くませたい。
	佐用町	1月28日	ちらし寿司 牛乳 すまし汁 鯛の天ぷら 三色和え 淡路島焼きプリン	米、白ねぎ、醤油、豆腐、油あげ	れんこん、鯛、焼きプリン	今年度の給食週間では、『海外の料理』をテーマにしている。 28日には、海外でも人気のある日本料理の献立とし、出来る限り、地域産の米や野菜、県産の食材を使用している。 兵庫県だけでなく、佐用町の地場産物を改めて知る献立とした。
但馬	豊岡市	1月28日	ごはん 牛乳 ニギスの竜田揚げ れんこんサラダ もち麦入りチャンポン 一食ごまドレッシング	米(こうのとり育む農法・減農薬)、ニギス、キャベツ、人参、白ねぎ	牛乳、れんこん、もち麦麵	市内産の減農薬米や野菜、近海で獲れた魚、県内の特産物を組み合わせ、兵庫の食材への関心を高める献立としている。(コウトリ育む農法により栽培された米は年間を通して使用し、環境に優しい農業に貢献する食材として教材にもなっている。)
	香美町	1月28日	かにのほほえみ米ごはん 牛乳 トビウオのカミ香美揚げ 湯葉とちくわの和え物 粕汁	米、トビウオ、ちくわ、白菜、にんじん、油揚げ、大根、白ねぎ、酒かす、みそ	湯葉	・地域産の米や野菜を多く使用し、地場産物を改めて知る献立とした。また、地区ごとに作られている3つのみそを、年間を通して使用している。 ・カニのほほえみ米は、カニの殻で作った肥料を使って香住区で栽培する特別栽培米。 ・町内産の野菜はふるさと給食推進員がコーディネートして、町内生産者から購入している。 ・地元の酒蔵から毎年寄贈される酒粕を使用している。
	新温泉町	1月25日	ごはん 牛乳 山ガレイのから揚げ 湯葉と竹輪の和え物 じゃぶ	米、湯葉、浜坂ちくわ、はくさい、豆腐	山ガレイ、牛乳	地域産の米や旬の冬野菜、特産品を多く使用するとともに、郷土料理であり給食でも子どもたちに人気のある「じゃぶ」を取り入れた献立とした。
淡路	南あわじ市	1月26日	淡路島牛丼 牛乳 あわじ花サラダ 淡路島焼プリン	米、牛乳、玉ねぎ、ブロッコリー、プリン	牛肉、ねぎ、キンセンカ	「淡路のみぐみまるごと給食」 淡路島3市合同献立として、淡路島の牛肉・玉ねぎ・米を使用した淡路島牛丼と、淡路島のブロッコリー・キンセンカを使用したあわじ花サラダを提供する。
	淡路市	1月26日	淡路島牛丼 牛乳 あわじ花サラダ 小袋ごまドレッシング みかんゼリー	米、牛肉、玉ねぎ、キンセンカ、葉ねぎ、ブロッコリー、みかんゼリー	牛乳、カリフラワー	淡路島の3市で、地場産物を知ってもらおうと、合同献立を実施する。市内産の米・牛肉・玉ねぎを使用した淡路島牛丼、市内産の食用キンセンカとブロッコリー、県内産のカリフラワーを使用した花サラダを提供する予定。また、市内産のみかんを原料に、島内の業者にゼリーを製造してもらおう。ゼリーのラベルは市内中学校に依頼。淡路市では、この形式のデザート年間を通して5回ほど提供している。
	洲本市	1月26日	淡路島牛丼 牛乳 あわじ花サラダ	米、牛乳、牛肉、玉葱、葱、ブロッコリー、キンセンカ		※地域産は島内産を指しています。 島内の米や野菜を多く活用し、地産地消を進めるため、この日は市内で統一献立としました。使用するほとんどの食材を地域産のものを使用予定です。